Pinot Gris d'Alsace Bio, Kuehn



Le Pinot Gris profite d'un fort ensoleillement grâce à l'ellipse de Colmar et d'une faible pluviométrie du fait de la présence des Vosges comme barrières naturelles. Les Caves de l'Enfer marqué sur l'étiquette tient son nom des caves voûtées de l'auberge de la famille Kuehn.

Origine: Le terroir argilo-calcaire, riche et profond, favorise une maturation lente, conférant au Pinot Gris des arômes complexes et une belle rondeur en bouche.

Encépagement: 100% pinor gris

Vinification: Le Pinot Gris de la maison Kuehn à Ammerschwihr est élaboré avec soin sous la supervision de l'œnologue Francis Klee. Les raisins, aux reflets cuivrés récoltés à la main pour préserver leur qualité, sont pressés doucement pour obtenir un moût clair. La fermentation se déroule en cuves inox à température contrôlée, permettant de maintenir les arômes caractéristiques du pinot gris, notamment les notes de fruits mûrs tel que l'abricot et de fleurs. Le vin est ensuite élevé sur lies fines, ce qui lui confère une richesse et une rondeur en bouche. Enfin, il est mis en bouteille, reflétant parfaitement le terroir alsacien et l'expertise de la maison Kuehn.

Dégustation: Vous craquerez également pour ses effluves gourmands de fruits secs, d'abricots et ses notes de sous-bois, de miel pour terminer les épices.

Potentiel de garde: 1-3 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Un risotto aux cèpes ou une escalope à la crème avec des champignons seront délicatement mis en lumière. Les amateurs de saveurs exotiques telles que les tajines seront également ravis de ce choix de vin.

- Poissons fumés (saumon, elbot, anguille)
- Coeur de saumon, sauce au cresson
- ...